

دلیل شیشه‌ای بودن یخ رستوران‌ها چیست

یخ رستوران‌ها را نمی‌دانم ولی اگر آب را به کندی منجمد کنیم در طی فرایند انجماد ناخالصی‌هایی مثل حباب هوا و املاح از یخ بیرون رانده می‌شود و یخ یک‌دست‌تری به دست می‌آید که مات به نظر می‌آید و جلوه‌ی ویژه‌ای دارد.

اگر آب سریع منجمد شود، ابتدا سطح آن که با قالب در تماس است منجمد می‌شود. به این ترتیب حباب‌های هوا و املاح درون یخ گیر می‌افتند. به این ترتیب تعداد زیادی مراکز پخش نور درون یخ به وجود می‌آید که باعث می‌شود یخ سفید رنگ به نظر بیاید. همین‌طور روی سطح یخ برفک می‌گیرد که باعث سفیدتر شدن آن می‌شود.

در فریزرها برای حفظ بافت مواد غذایی، آب سریع منجمد می‌شود ولی همین فرایند باعث می‌شود که یخی نافرمان به دست بیاید. لایه‌های سطحی چنین یخ‌هایی عملاً آب خالص است که پس از خارج کردن از فریزر و پیش از مصرف ذوب می‌شود. املاح به دام افتاده در این فرایند بیشتر در مرکز یخ مجتمع می‌شوند و به همین دلیل یخی که مصرف می‌کنید چندان خوش طعم نیست.

[http://sciencefare.org/2012/07/12/weird-science-ice-premium-ice-
/home](http://sciencefare.org/2012/07/12/weird-science-ice-premium-ice-/home)